



BERUFLICHES SCHULZENTRUM für Gastgewerbe Dresden »Ernst Lößnitzer«

BERUFLICHES GYMNASIUM UND BERUFSSCHULE



**(AUS)BILDUNG
MIT WÜRZE**

Berufliches Gymnasium und Berufsschule

2 Schularten – deine Möglichkeiten:

Berufliches Gymnasium

Abitur mit den Schwerpunkten:

- Biotechnologie
- Ernährungswissenschaften

Berufsschule

Ausbildungsgang:

- Koch/Köchin
- Fachkraft Küche
- Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachkraft für Gastronomie
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- Hotelfachmann/-frau
- Berufsvorbereitungsjahr



Liebe Interessierte,

herzlich willkommen am Beruflichen Schulzentrum für Gastgewerbe Dresden „Ernst Lößnitzer“. Wir sind 1219 Lernende, 8 Mitarbeitende sowie 52 Lehrkräfte, Referendarinnen und Referendare, die am Beruflichen Gymnasium und an der Berufsschule lernen, arbeiten und lehren. Alle Lehrenden unserer Schule sind Expertinnen und Experten in ihrem Fach und arbeiten begeistert mit jungen Menschen.

In der Broschüre erfährst du, welcher Bildungsgang bei uns zu dir und deinem Berufswunsch passt und was du daraus machen kannst. Lerne bei uns. Wir sind naturwissenschaftlich und vielfältig – wie du.



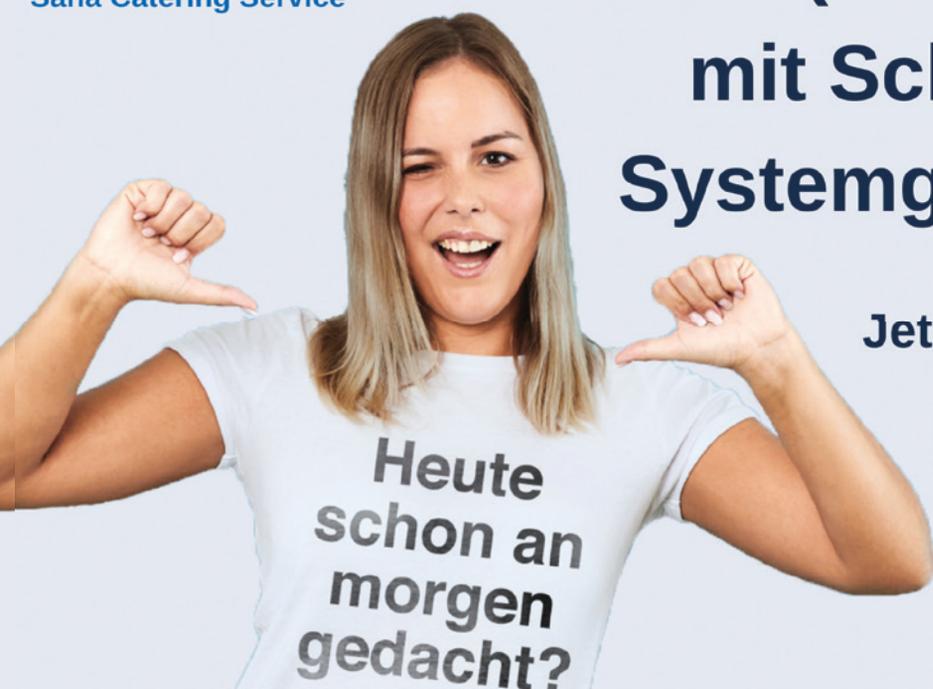
Sana Catering Service

Mach' Deine Ausbildung bei Sana zur Fachkraft (m/w/d) Gastronomie mit Schwerpunkt Systemgastronomie

Jetzt bewerben



**Dieser Job
macht satt!**



Die Sana-Catering-Service GmbH ist eine Tochtergesellschaft der Sana Kliniken AG, die drittgrößte private Klinikgruppe Deutschlands und einer der bedeutendsten Anbieter im Bereich integrierter Gesundheitsleistungen. Mit bundesweit rund 1.200 Mitarbeitern bieten wir unseren konzerninternen Kunden innovative und wirtschaftliche Lösungen für den Patientenservice und der Speisenversorgung im Gesundheitswesen an. **Mehr Informationen unter: www.sana.de/catering-und-service**

Fachrichtung: Biotechnologie

- Interessierst du dich für die Geheimnisse des Lebens?
- Willst du Wissen in technisches Know-how umwandeln?
- Hast du Lust, in die Erforschung genetisch bedingter Erkrankungen einzusteigen?
- Möchtest du entspannt und selbstständig lernen, im Teamwork Problemstellungen lösen und neue Seiten an dir entdecken?

In den 3 Jahren bei uns:

Theorie:

- lernst du, wissenschaftlich zu denken und interdisziplinär zu arbeiten.
- tauchst du in die Welt der Molekularbiologie ein und entschlüsselst die Geheimnisse der genetischen Information.
- erwirbst du Kenntnisse über lebende Organismen für die Herstellung von Lebensmitteln.
- erfährst du Interessantes über die neuesten revolutionären biotechnologischen Verfahren.
- lernst du, wie mit nachwachsenden Rohstoffen nachhaltig produziert wird.
- diskutieren wir kontrovers, welche Gefahren mit Gen- und Biotechnik verbunden sind.

Praxis:

- arbeitest du in einem modernen biotechnologischen Labor unter sterilen Bedingungen nach wissenschaftlicher Methodik mit lebenden Bakterien- und Hefekulturen.
- lernst du, mit welchen Enzymen Lebensmittel hergestellt werden und wie man kriminaltechnisch einen Täter oder eine Täterin ermittelt.
- nimmst du an Exkursionen zu unseren Partnereinrichtungen aus der Wissenschaft im Dresdner Umland, wie dem Max-Planck-Institut für molekulare Zellbiologie und Genetik, dem Zentrum für Regenerative Therapien und dem Institut für Obstzüchtungsforschung teil.
- lernst du in deinem zweiwöchigen Betriebspraktikum regionale Forschungseinrichtungen im Bereich der Biotechnologie, der Medizin oder der Molekularbiologie kennen.

Was du werden kannst:

- Mit der bei uns erworbenen allgemeinen Hochschulreife kannst du jedes beliebige Studium aufnehmen.
- Du kannst eine Ausbildung in den Bereichen Biologisch-technische Assistenz, Biotechnik oder Biologielaborfachkraft beginnen.
- Besondere Vorkenntnisse hast du für die Studiengänge Molekulare Biologie, Biomedizin, Genetik, Bioinformatik oder Pharmazie.

Voraussetzung

Realschulabschluss

Dauer der Ausbildung

3 Jahre Vollzeitunterricht

Abschluss

Allgemeine Hochschulreife

Fokus

Vertiefte Allgemeinbildung, Studierfähigkeit, Praktika

Die Ausbildung ist kostenfrei.

Bewirb dich bis zum 31. März





Fachrichtung: Ernährungswissenschaft

- Bist du fasziniert von den Geheimnissen der Ernährung?
- Möchtest du wissen, wie Stoffwechsel und Energiestoffwechsel dein gesamtes Leben beeinflussen?
- Hast du Interesse daran, die Zusammensetzung von Nahrungsmitteln zu analysieren und die technologische Herstellung zu erlernen?
- Strebst du danach, entspannt und eigenständig zu lernen, in Teamarbeit Aufgaben zu lösen und neue Facetten an dir zu entdecken?

In den 3 Jahren bei uns:

Theorie:

- lernst du, wissenschaftlich zu denken und interdisziplinär zu arbeiten.
- erwirbst du Kenntnisse zur Herstellung und Haltbarmachung von Nahrungsmitteln.
- erhältst du einen Einblick in die Verarbeitungsstrategien von Lebensmitteln im Körper.
- lernst du, was Sportler essen müssen, um Muskeln aufzubauen.
- findest du heraus, warum der Körper durch Ernährung krank werden kann.
- diskutierst du die Vor- und Nachteile von alternativen Ernährungsweisen.

Praxis:

- arbeitest du in einem modernen ernährungswissenschaftlichen Labor, stellst selbst Lebensmittel her und führst alltagsbezogene und spektakuläre Experimente durch.
- lernst du in Verkostungen den speziellen Geschmack exklusiver Lebensmittel kennen.
- besuchst du lokale Betriebe. Auf einem Biohof schaust du hinter die Kulissen der hauseigenen Molkerei und Bäckerei und darfst selbst Brötchen backen.
- lernst du in deinem zweiwöchigen Betriebspraktikum Unternehmen im Bereich der Ernährungsberatung, der Lebensmitteluntersuchung, der Lebensmittelherstellung oder der Lebensmittelverarbeitung kennen.

Was du werden kannst:

- Mit der bei uns erworbenen allgemeinen Hochschulreife kannst du jedes beliebige Studium aufnehmen.
- Besondere Vorkenntnisse hast du für die Studiengänge Ernährungswissenschaften, Lebensmittelchemie, Biochemie, Pharmazie und Lebensmitteltechnologie.
- Nach einem Studium kannst du als Wissenschaftler an nachhaltigen Lebensmittel- und Ernährungssystemen forschen oder Menschen als Ernährungsexperte beraten.
- Du kannst die Qualität in der Produktion von Lebensmitteln überwachen oder neue Foodtrends entwickeln.



Voraussetzung

Realschulabschluss

Dauer der Ausbildung

3 Jahre Vollzeitunterricht

Abschluss

Allgemeine Hochschulreife

Fokus

Vertiefte Allgemeinbildung, Studierfähigkeit, Praktika

Die Ausbildung ist kostenfrei.

Bewirb dich bis zum 31. März





SERVICE ODER KÜCHE?

SCHLOSS WACKERBARTH: AUSBILDUNG MIT GENUSS



Im Herzen der Sächsischen Weinstraße gelegen, bringt Europas erstes Erlebnisweingut über 190.000 Besuchern pro Jahr die sächsische Genusskultur mit allen Sinnen näher – mit ausgezeichneten Weinen, prickelnden Sektspezialitäten, traditionsreichen Wintergetränken sowie mit täglichen Weinerlebnissen und kulinarischen Events.

Werde Teil unseres ausgezeichneten Ausbildungsbetriebes!

Arbeiten, wo andere Urlaub machen. An einem wunderschönen Ort mit ein-

zigartigem Flair und großer Tradition. Klingt gut für dich? Dann starte deine berufliche Zukunft auf Schloss Wackerbarth!

Mit einer Ausbildung auf Europas erstem Erlebnisweingut steht dir die ganze Genusswelt offen: Ob À la carte-Angebote im Restaurant, Hochzeit oder Großveranstaltung mit tausend begeisterten Gästen, mit uns lernst du die gesamte Bandbreite der Spitzen-gastronomie kennen. In der Küche und im Service erlebst du bei unseren eigenen Veranstaltungen wie Wein & Wild, Wein & Fisch oder auch Wein & Schokolade, dass unsere Weine nicht nur hervorragende Speisenbegleiter, sondern



auch beim Kochen eine besondere Zutat sind. Von unseren Winzern und Sommeliers wirst du regelmäßig geschult und zu einem echten Genussexperten ausgebildet.

Du bist auf den Geschmack gekommen, kannst dich aber noch nicht zwischen Restaurant und Küche entscheiden? Dann schau bei einem Schnupperpraktikum oder einem Schülerjob bei uns hinter die Kulissen und hol dir die Sicherheit für deine Entscheidung. Wir freuen uns auf dich!

Willkommen im Reich der Sinne.
Willkommen auf Schloss Wackerbarth



**Fachmann/-frau
für Restaurant- und
Veranstaltungsgastronomie
(m/w/d) |
Koch / Köchin
(m/w/d)**

So erreichst du uns:
personal@schloss-wackerbarth.de
www.schloss-wackerbarth.de





Augustiner

An der Frauenkirche

DRESDEN



Einer der coolsten Berufe in einer anspruchsvollen und schnell-lebigen Zeit ...

Du bist auf der Suche nach einer Berufsausbildung, die Dich ausfüllt, Deine Kreativität fördert und Dir den Weg in die Welt hinaus ermöglicht? Dann komm zu uns!

Wir legen gemeinsam den Grundstein für Deine berufliche Zukunft.

Egal, ob Du als Koch/ Köchin in die Töpfe der internationalen Küchen schauen möchtest, oder als Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau Deinen Gästen eine unvergessliche Zeit im Restaurant bereiten willst, wir zeigen Dir, wie cool und aufregend das sein kann.

Augustiner steht für eine traditionelle, aber auch moderne Küche, in der das Kochhandwerk noch mit Liebe und Respekt zum Produkt ausgeführt wird. Bei uns lernst Du alles, was einen guten Koch/ Köchin auszeichnet: handwerkliches Geschick, umfangreiche Produktkenntnisse und das Allerwichtigste - Spaß am Kochen.

In der Ausbildung zum Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau zeigen wir Dir, wie Du gekonnt und souverän Deine Gäste mit einem perfekten Service verzaubern kannst. Lerne die einzigartige Welt der Augustiner Biere kennen und erweitere Dein Wissen über internationale Weine. Schau den Köchen über die Schulter und erlerne den Umgang mit regionalen Produkten.

Worauf wartest Du noch ... Bewirb Dich jetzt um einen Ausbildungsplatz bei uns!

Wir heißen Dich herzlich willkommen in unserer Augustiner Familie!

An der Frauenkirche 16-17 · 01067 Dresden · Tel. +49 (0)351 4977 6650 · post@augustiner-dresden.com · www.augustiner-dresden.com



Höhepunkte im Schulleben

BGy AktivKennenlernTag

Traditionell beginnt das Schuljahr am Beruflichen Gymnasium mit dem BGy AktivKennenlernTag. In gemischten Teams – per Lostopf ermittelt – werden gemeinsam 12 Stationen absolviert, wie zum Beispiel der Schubkarrenlauf oder der Schlingellauf.



Tag der Wissenschaften

Am jährlichen Tag der Wissenschaften stellen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler verschiedener Fachrichtungen ihre Forschung vor und diskutieren in Workshops aktuelle wissenschaftliche und gesellschaftspolitische Fragestellungen.



Projektwoche des 3. Ausbildungsjahres

Die Projektwoche des 3. Ausbildungsjahres ist der Höhepunkt der theoretischen Ausbildung an unserer Berufsschule mit Tastings, Weinlese, Unterricht an anderen Lernorten, Besichtigungen und fachlichen Wettstreiten.



Schwarzes Roß

Ausbildungsbetrieb

Bautzner Landstr.1 · 01477 Arnsdorf

Telefon: 03520028370

E-Mail: info@schwarzes-ross-fischbach.de

FÜR DIE RICHTIGE
WÜRZE IN UNSEREM TEAM

FEHLST NOCH DU!

BEWIRB DICH JETZT ALS

- Azubi Hotelfachmann/-frau
- Azubi Kaufmann/-frau Hotelmanagement
- Azubi Fachmann/-frau Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie
- Azubi Koch oder Köchin
- Fachkraft für Gastronomie
- Fachkraft Küche

Nur für
AZUBIS

Wir zahlen Dir Deinen Führerschein* + stellen ein Zimmer im Rahmen einer Wohngemeinschaft zur Verfügung!



Willkommen in Moritzburg

WWW.WALDSCHAENKE-MORITZBURG.DE

Telefon 035207 8600

*Die Kostenübernahme für Deinen Führerschein ist an Bedingungen geknüpft. Weitere Informationen erhältst Du bei Deinem Vorstellungsgespräch.

Schüleraustausch mit Frankreich

Seit 2013 beteiligen wir uns an von ProTandem geförderten Projekten zur Organisation von Praktika in Frankreich. Motivierte Auszubildende unserer Berufsschule sammeln in Hotels und Restaurants des Rhône-Alpes-Gebiet, dem „Land der Haute Cuisine“, berufliche Erfahrungen. Fast ebenso viele französische Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus Frankreich ließen sich von Erfahrungen in Deutschland inspirieren.



Zukunftstag

Was will ich werden und wie kann ich es erreichen? Am Zukunftstag geben Absolventinnen und Absolventen unseres Beruflichen Gymnasiums Denkanstöße und Inspirationen. Sie informieren über ihre Erfahrungen bei der Arbeit im Ausland oder während des Studiums.



English Theater

Ein Lernerlebnis der besonderen Art sind die Gastspiele des Englischen Theaters. Professionelle englischsprachige Schauspielerinnen und Schauspieler begeistern ihr junges Publikum mit Stücken aus dem Alltagsleben für englische Sprache und Kultur.



Villandry Restaurant / Jordanstraße. 8 / 01099 DD Neustadt /
T+49 (0)351 309 72 877 / office-villandry@villandry-dresden.de



Tannenstr. 56 - 01097 Dresden
T +49 (0) 351 275 14 82 - office@sankt-pauli.in



Die Vielfalt der Ausbildungsberufe im Gastgewerbe

- Kochst oder backst du gern?
- Bist du gern für andere Menschen da?
- Interessierst du dich fürs Verkaufen?
- Möchtest du unvergessliche Erlebnisse für Gäste schaffen?
- Arbeitest du gern mit Menschen zusammen?

Werde professioneller Gastgeber oder Gastgeberin.

Die Ausbildung in einem Hotel oder einem Restaurant ist sehr abwechslungsreich. Deine Karrierechancen sind weltweit attraktiv. Der Unterricht in der Berufsschule ist sehr praxisnah. Viele deiner Lehrerinnen und Lehrer haben selbst einen Beruf im Gastgewerbe gelernt.



Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Ausbildungsdauer:
3 Jahre

Du lernst, wie du:

- Speisen und Getränke zubereitest und den Gästen servierst
- das Angebot des Restaurants aktiv verkaufst
- Veranstaltungen planst
- Lebensmittel fachgerecht lagerst

Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantservice oder Systemgastronomie

Ausbildungsdauer:
2 Jahre

Du lernst, wie du:

- einfache Speisen und Getränke zubereitest und servierst
- Gasträume pflegst
- Lebensmittel fachgerecht lagerst

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Ausbildungsdauer:
3 Jahre

Du lernst, wie du:

- einfache Speisen und Getränke herstellst und präsentierst
- Waren verwaltest
- den Einsatz des Personals planst
- kaufmännische Entscheidungen triffst

Dein Ausbildungsplatz:

APARTHOTEL
AM ZWINGER

www.aparthotel-zwinger.de E-Mail: post@aparthotel-zwinger.de



Hotelfachmann/ Hotelfachfrau

Ausbildungsdauer:
3 Jahre

Du lernst, wie du:

- den Aufenthalt der Gäste organisierst
- das Herrichten von Gästezimmern koordinierst
- das Angebot des Hotels aktiv verkaufst
- Marketingaktionen planst

Koch/Köchin

Ausbildungsdauer:
3 Jahre

Du lernst, wie du:

- Speisen zubereitest und präsentierst
- mit Lebensmitteln fachgerecht umgehst und Waren verwaltest
- Menüs zusammenstellst und Gäste berätst
- dein Team organisierst

Fachkraft Küche

Ausbildungsdauer:
2 Jahre

Du lernst, wie du:

- einfache Speisen zubereitest
- mit Lebensmitteln fachgerecht umgehst und sie lagerst
- die Küche reinigst und Arbeitsgeräte pflegst

Berufsvorbereitungsjahr

Überlegst du noch, für welchen Beruf du dich entscheiden sollst?

Mach deinen Schulabschluss bei uns. Finde heraus, welcher Beruf zu dir passt.

Wähle bei uns zwischen:

- Ernährung und Hauswirtschaft
- Wirtschaft und Verwaltung



Werde Teil unseres Teams!

**SANTA FE
TEX MEX**

Tex Mex Santa Fe
Gewandhausstr. 3
01067 Dresden
Tel. 0351 8488 550

www.tex-mex.de/jobs
restaurant@tex-mex.de

★★★
**SUPERIOR
HOTEL
MARTHA
DRESDEN**

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Martha Dresden z.H. Frau Grit Peschka
Nieritzstraße 11 | 01097 Dresden
Telefon: 0351/ 81760
E-Mail: gpeschka@hotel-martha.de
www.hotel-martha.de

STIMMEN UNSERER ABSOLVENTINNEN & ABSOLVENTEN

„Mein Leistungskurs Biotechnologie hat mein Verständnis und Interesse für die Molekularbiologie fundamental geprägt. Neben Grundlegendem lernten wir vor allem wissenschaftliches Denken. Die praktischen Methoden des Schullabors werden in vielen Instituten genutzt. Heute bin ich ausgebildeter Biogielaborant, habe Biochemie studiert und promoviere am Deutschen Krebsforschungszentrum.“



Alexander Kowar

„Nach meiner Ausbildung zur Hotelfachfrau arbeitete ich als Front Office Agent im Hotel Kempinski Dresden. Später war ich in verschiedenen Hotels dieser Marke und in einem Sterne-Restaurant tätig. Heute bin ich Restaurantmanagerin des Restaurants Das Palais in Dresden.“



Laura Weber

„Ich schloss meine Ausbildung zum Hotelfachmann erfolgreich ab und arbeitete anschließend in mehreren namhaften Hotels in Deutschland. Heute leite ich die Juliet Rose Bar im Hotel München City. Während meiner Tätigkeit merkte ich, wie hochwertig die Berufsausbildung am BSZ für Gastgewerbe war.“



Micha Fritzen

Und was machst du?



Umai Ramenbar · Jüdenhof 6 · 01067 Dresden

UMAI
ramenbar ラーメンバー

#ilovegastro

**Starte durch und mach deine
Ausbildung im Bereich Küche
oder Restaurantfach
bei der Umai Ramenbar**

Deine Ansprechpartnerin: Frau Falke



Bewerbungen an:

Umai Dresden GmbH
Simsonstraße 11 · 04107 Leipzig
Tel: 0341 / 22540719
E-Mail: kfalke@umaii.de



BERUFLICHES SCHULZENTRUM für Gastgewerbe Dresden »Ernst Lößnitzer«

Berufliches Schulzentrum für Gastgewerbe Dresden „Ernst Lößnitzer“

Erfahre, welcher Bildungsgang bei uns zu dir passt
und was du daraus machen kannst.

- praxisnahe Ausbildung
- erfahrene Lehrkräfte
- motiviertes Team

**Jetzt mehr erfahren
und bewerben!**



GESTALTE DEINE ZUKUNFT AKTIV, GEMEINSAM MIT UNS.



Berufliches Gymnasium für Biotechnik und Ernährungswissenschaften

📍 Wachsbleichstraße 6 | 01067 Dresden

☎ 0351 40750670

✉ as@bsz-gast.de

Berufsschule für gastgewerbliche Berufe

📍 Ehrlichstraße 1 | 01067 Dresden

☎ 0351 4385860

✉ info@bsz-gast.de

